



Red velvet façon cupcake

Ingredients

Gâteau

1 oeuf battu
60g de beurre mou
110g de sucre
1cuillère à café de vinaigre blanc
1/2cuillère à café de bicarbonate
1/2cuillère à café d'arôme vanille
150g de farine
10g de cacao non sucré
120g de lait entier
du colorant rouge

Cheese cream

140g de philadelphia
170g de crème liquide entière
30g de sucre glace

Gâteau

- Pour 9 cupcakes -

Mettre dans 1 saladier le lait et le vinaigre blanc et laisser de côté.

Préchauffer le four à 170°C.

Battre ensemble le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Battre les oeufs et les ajouter au mélange précédent, puis l'arôme vanille et le cacao.

Mélanger en ajoutant la moitié du lait, puis la moitié de la farine, puis le reste du lait et terminer avec le reste de la farine, le bicarbonate et le colorant.

Remplir les caissettes aux 2/3 et faire cuire 25 minutes.

Laisser refroidir

Creamcheese

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble la crème liquide et le philadelphia jusqu'à obtenir une préparation ferme

Ajouter le sucre glace et mettre en poche

Garnir les cupcakes et décorer selon vos envies

La mienne est de chez Youdoit